

Ti ho incocciato: costruire identità intorno al cuscus

Alice Giannitrapani

Abstract

I ricettari siciliani presentano il cuscus come un baluardo identitario della cucina isolana, ma anche come un piatto estremamente complicato da replicare. Gli enunciatori stessi sembrano essere messi a dura prova dalla lunga ed elaborata preparazione: devono avventurarsi in complicati giri di parole per rendere l'idea di quali sintagmi gestuali siano richiesti al cuciniere, devono spiegare la conformazione e la composizione degli strumenti da utilizzare, devono sistematizzare i passi da compiere dosando come sempre ciò che va detto e ciò che invece può esser dato per scontato. Ben più semplice è cucinare il cuscus con la semola precotta, pronta in poco tempo e da condire a piacimento: la rete ne dà mille varianti, rivolgendosi a un cuoco forse meno abile, ma sicuramente più pratico di quello presupposto dai tradizionali ricettari. Si viene insomma a delineare un variegato panorama in cui la ricetta, anzi, le ricette del cuscus divengono da un lato testi che utilizzano diverse strategie di costruzione dell'effetto di tipicità, dall'altro punti di partenza per dibattere di valori e questioni etiche, di identità e contaminazioni culturali.

1.Introduzione

Il cuscus è un piatto dalle mille varianti: è a base di pesce e di carne, di verdure e di lumache, di legumi e di frutta secca. È un piatto-logo della Sicilia, in particolare del versante occidentale dell'Isola, ma è anche tipico di altre culture (dal Maghreb alla Sardegna, dalla Francia a Israele). La sua storia è tanto incerta quanto mitizzata: sembra abbia origini berbere e sia arrivato in Sicilia con la dominazione araba (ma anche lì le fonti non sono concordi) (Liberto 2019, Salerno 2013). La variante a base di pesce, quella maggiormente diffusa in Sicilia, sarebbe una declinazione locale e povera dell'originale piatto a base di carne. Povera perché il cuscus isolano era originariamente un piatto preparato dai pescatori con gli scarti invenduti del pesce (e di questa origine è rimasto un retaggio in un modo di dire ancora oggi diffuso: “è buono per fare cuscus” o, *mutatis mutandis*, “non è buono manco per fare cuscus” si dice per riferirsi ironicamente a cosa o persona di qualità poco pregiata).

È un piatto estremamente culturalizzato perché ha una lunga storia, perché è frutto di incontro tra culture e in quanto tale fortemente rappresentativo della storia siciliana, perché nella preparazione, complessa ed elaborata, niente rimane com'è e tutto si trasforma.

Da sottolineare anche il suo ambiguo statuto nel sintagma-pasto: alcuni ricettari siciliani lo inseriscono tra i primi piatti, altri tra gli antipasti, alcuni tra i primi e tra i dessert (per la variante dolce), altri non lo inseriscono del tutto (di fatto desemantizzandolo, ovvero non investendolo di un valore gastronomico tipizzante, come avviene per esempio in Tasca Lanza 1995).

Qui il cuscus sarà indagato a partire dalle istruzioni per la preparazione fornite da alcuni ricettari di cucina siciliana (Allotta 2003, Coria 1987, Maiorca 2015, Pomar 1992, Ragusa 2016) per poi allargarsi al mondo della rete, passando dall'identità del piatto a quella, inevitabilmente correlata, dei potenziali cuochi e degustatori.

2. Preparare il cuscus

Come per la zuppa al pesto, la preparazione del cuscus si basa su due PN paralleli e indipendenti, a loro volta composti da sottoprogrammi, la cui giunzione, alla fine del percorso, costituisce il “PN di costruzione globale” (Greimas 1983, p. 201). Avremo così:

- PN₁: preparazione della semola (oggetto semifinito 1);
- PN₂: preparazione del brodo (oggetto semifinito 2);
- PN₃: unione di PN₁ e PN₂ (e conseguente costruzione del “soggetto collettivo sintagmatico”, Greimas 1983, p. 204).

Ci soffermeremo di seguito sul PN₁ e sul PN₃, quelli maggiormente caratterizzanti per il piatto, dal momento che il PN₂ ha molte varianti (il brodo, come dicevamo, può essere di pesce, di carne, di verdure, di legumi o di un mix di questi ingredienti).

2.1 Dalla semola al cuscus

Il PN₁, che porta alla costruzione del cuscus a partire dalla semola, può essere a sua volta articolato in quattro fasi.

Incocciata

Si tratta di una fase trasformativa di fondamentale importanza: la semola viene infatti “incocciata”, ovvero irrorata con acqua e girata con le mani, trasformandosi appunto in cuscus. L'acqua e il movimento fanno sì che i piccoli granelli di semola si ammorbiscano, gonfino e si uniscano tra loro, andando a formare unità più grandi (i chicchi).

Andando a cercare il termine “incocciare” nel vocabolario siciliano (Piccitto, Tropea 1990) si trovano alcune preziose indicazioni sul senso dell'operazione:

- Il verbo ha innanzitutto un'accezione prettamente culinaria: si lega alla parola “cocciu” (termine che sta a indicare il contenitore di cocchio in cui spesso si manipolano gli ingredienti) e serve a descrivere alcuni processi di lavorazione delle materie prime – semola o pane per esempio (“Arrotondare con la palma della mano i granellini del cuscussu”, “sciogliere il lievito con l'acqua calda unendo a poco a poco la farina”). In questo senso incocciare è un'azione che ha a che vedere con l'amalgamare, con un movimento continuo (“a poco a poco”) e morbido (“arrotondare”) che sottolinea la necessità di una certa /delicatezza/ nel trattamento della materia. Di questa delicatezza troveremo traccia in più o meno tutte le fasi di preparazione del piatto;
- Altre accezioni hanno a che fare con un'area semantica di /protezione/: “coprire q. o qc. Per ripararla dal contatto con l'esterno, per es. dal freddo”, “nascondere, mettere qc. in un luogo in cui non sia vista o notata”. Anche questo genere di definizioni ci interessa perché il cuscus, spesso antropomorfizzato nei ricettari, va trattato con cautela (va sfregato “con delicatezza”), protetto appunto, e coperto in fase finale (“fare una copertura ‘a capanna’”);

- Altre definizioni hanno a che vedere con l'idea di intessere relazioni, legami (tra cose e/o persone non importa). Incocciare significa anche infatti: “agganciare [...] ad esempio la rete piena di pesci al paranco fissato a prua per meglio poterla tirare sulla barca [...]”, “attaccare, ad es. una porta o i battenti di una finestra e simili al telaio”, “attaccare i cavalli alla carrozza”, “fig. agganciare q., avvicinarlo per parlargli, per esporgli o per chiarire una situazione o per chiedergli il suo aiuto”, “acchiappare o prendere per es. una persona (o un animale) che vuole sfuggirci”. In alcuni casi si tratta di legami improvvisi e imprevisti: “arrestare, mettere in stato di arresto un individuo, u ncucciari i carrabinieri”, “cogliere in flagrante, u ncucciari mentre arrobbava, [...] si t'incocciu!..., detto come minaccia”, “prendere o catturare pesci con ami o simili, [...] ‘ncucciamu un pisci”. Tali legami sono innanzitutto fisici e possono avere natura cooperativa o conflittuale: “rifilare, appiappare, dare qc. di sgradito a q., riferito a percosse [...], n. un pugno, assestare un pugno”, ma anche di contro “abbracciare”, “urtare, andare a sbattere contro qc. o q., ncucciau cu na petra (inciampò in un sasso)”. L'incocciata del cuscus è in effetti una trasformazione che crea legami, un'operazione di giunzione non programmata, casuale. Si devono infatti incocciare le mani e la semola, l'acqua salata e la semola, i granelli di semola tra loro.
- Infine il verbo ha a che fare con una disposizione patemica: “ostinarsi, incaponirsi”. Qui, per quel che ci interessa, c'è la ripresa della gestualità dell'incocciata, che deve essere fatta in maniera continua e dunque con una certa caparbia.

Al di là delle varianti contemplate dai ricettari (le rotazioni delle mani prescritte ora come orarie ora come antiorarie; l'acqua che va “versata”, “versata con costanza”, “sgocciolata” etc.), emerge un problema di specificità del sintagma gestuale richiesto al cuoco. Un processo che richiede grande esperienza e risulta critico tanto per gli enunciatari quanto per gli enunciatori:

“Tentare di fare il cuscus senza avere mai assistito alla sua preparazione è impresa assolutamente disperata, da sconsigliare anche alla cuoca più provetta. Ne riportiamo la ricetta, quindi, più a titolo di curiosità che per essere ripetuta” (Pomar 1992, p. 85).

Paradossalmente a essere proposta è una ricetta da non riprodurre, e un ricettario che afferma il proprio limite, l'impossibilità di tramandare un saper fare. Ne consegue uno sdoppiamento dell'enunciatario: il lettore, dotato di una semplice curiosità (*voler sapere*), non coincide con il cuoco e se dovesse anche *voler fare* sarebbe destinato ad andare incontro a un *non saper fare* (configurazione dell'ostinazione). L'acquisizione di competenza dell'incocciata necessita piuttosto di una copresenza fisica di due corpi: solo così è possibile far proprio e comprendere il rapporto intersoggettivo da intrattenere con gli ingredienti. Il cuscus rientra in questo senso in tutto un ambito di preparazioni, come quelle in generale degli impasti, in cui la manualità del cuciniere diventa quell'inspiegabile della ricetta che la fa scivolare nel mitologico.

L'incocciata comprende una serie di interazioni estetiche non mediate da strumenti ed è un processo tensivo e continuo in cui è cruciale stabilire intersomaticamente un limite¹. Se di solito cioè gli ingredienti sono cose da manipolare secondo strategie previste a priori e ben definibili (secondo un regime della *programmazione*, nei termini di Landowski 2005), qui vale un regime dell'*aggiustamento*, in cui prevale la sensibilità e si riconosce una sorta di soggettività all'ingrediente – soggettività da intendere

¹ “[...] versare la semola sul piano di lavoro e, mantenendo sempre le mani bagnate, cominciare a imbibire lo sfarinato con acqua tiepida, compiendo movimenti circolari in senso antiorario fino a formare grani più grossi; qualora la semola risultasse troppo umida potete aggiungerne altra versandola a pioggia.” (Maiorca 2015); “Con le mani bagnate d'acqua leggermente salata, si raccoglie la semola, e la si lavora con la mano destra, a dita distese, perché si rapprenda in grani minuti come il pepe (questa tecnica prevede un'antica abilità e maestria, perché solo la lunga pratica consentirà di incocciare bene i grani e di averli pressoché uniformi nella struttura)” (Coria 1987, p. 128); “[...] versare sulla semola con la mano sinistra un filino costante d'acqua e cercare intanto di amalgamarla pressandola leggermente col palmo della mano destra aperta, con un movimento circolare e costante. Il dosaggio dell'acqua e la incocciata della semola, sono strettamente legate all'abilità dell'esecutore.” (Pomar 1992, p. 86).

nel nostro caso come essenza vitale e trasformativa. In altri termini, laddove la classica ricetta prevede un *fare tecnologico* (manovrare le cose), qui c'è una sua negazione, un *fare magico* (manipolare le cose come uomini²) (Landowski 1989).

L'esito finale è frutto della ricerca di un punto di equilibrio tra semola e acqua: i chicchi di cuscus non devono essere né troppo asciutti (secchi) né troppo bagnati (umidi). Altro pericolo da evitare è rappresentato dalla disuniformità tra i granelli (che devono essere quanto più possibile della stessa grandezza). Il luogo utopico dell'incocciata è la *mafaradda* (fig. 1), un "vaso di creta o di legno, concavo, catino" (Piccitto, Tropea 1990). In questo ampio piatto dalle pareti basse, due forze uguali e contrarie trovano un bilanciamento: le mani si muovono dando alla semola una forza centrifuga, la concavità del piatto serve invece a non far fuoriuscire l'ingrediente (applicando quindi una forza centripeta). Nella sua configurazione più tipica questo oggetto (in realtà sostituibile con una semplice ciotola) porta inscritta in un certo senso la gestualità richiesta al cuoco, grazie a una serie di scanalature appena accennate che anticipano i movimenti rotatori che andranno a compiere le mani.



Fig. 1 – Durante la fase dell'incocciata, la semola viene posta nella *mafaradda* (un caratteristico piatto concavo in terracotta), dove viene bagnata con acqua e lavorata con un movimento rotatorio delle mani.

Asciugatura

Una volta incocciata la semola è messa a riposo per asciugare: si tratta di una durativa sosta sospensiva che serve a fissare lo stato cui si è arrivati.

Condimento e Sgranatura

Il cuscus viene poi condito con ingredienti che variano da ricettario a ricettario e che dipendono anche dal tipo di variante del piatto che si intende realizzare: aglio, cipolla, spezie varie servono ad aromatizzare la semola e a esaltare il condimento che il semilavorato si prepara ad accogliere.

Segue la sgranatura: il cuscus, bagnato con olio, viene sfregato tra le mani in modo da separare i chicchi. Ritorna un potenziale antisoggetto: l'unione eccessiva, la formazione di grumi, la non discretizzazione degli elementi. I chicchi devono essere ancora una volta lavorati uniformemente, tutti uguali tra loro, ma separati. Essi devono insomma formare una totalità partitiva, e non una totalità integrale (da evitare cioè l'“effetto-mappazza”).

² E in effetti nelle ricette il cuscus è spesso antropomorfizzato.

Cottura

La cottura è una nuova fissazione dello stato di fatto, una legatura delle operazioni compiute nei passi precedenti. Troviamo in questa fase un altro attore non umano fondamentale: la *cuscusera* (fig. 2), così definita dal vocabolario siciliano (Piccitto, Tropea 1990):

“[...] una pentola bucherellata al fondo, la quale si pone in un'altra pentola nella quale si fa bollire dell'acqua o del sugo di modo che la pasta venga cotta col vapore acqueo”

C'è dunque il fuoco che scalda una pentola, dentro cui c'è l'acqua (o la zuppa di pesce). La pentola viene unita a una sorta di scolapasta (la *cuscusera*) grazie a un cordolo di pasta preparato al momento dal cuoco³. Questo collante consente di non disperdere il vapore, in una sorta di focalizzazione della relazione tra due materie, che, interagendo, provocano trasformazioni (il vapore si concentra sul cuscus facendolo gonfiare e legando i sapori). Se la vaporiera o la pentola tunisina, con cui pure la *cuscusera* è sostituibile, sono oggetti da ingegnere, già perfettamente predisposti per essere utilizzati in un dato modo, la vera peculiarità della “pentola per il cuscus” è quella di essere un oggetto da bricoleur, in cui il senso delle diverse componenti viene adattato dal fruitore (scolapasta e pentola non si incastrano perfettamente, ma devono adattarsi grazie alla pasta).

La cottura avviene dunque grazie a una stratificazione verticale, come conferma anche un uso scherzoso (sempre riportato dal dizionario) del termine: “*pignata 'e cuscusu*: appartamento composto da stanze situate in diversi piani”. Il semilavorato (semola condita) non è cotto brutalmente, ma scivola, grazie alla verticalità, in un abisso protetto da una serie di barriere. Tutto va separato, non contaminato, anzi uno dei potenziali antisoggetti in questa fase è proprio il contatto tra l'acqua e la semola, da evitare a ogni costo. Questa cottura lunga, lenta e ipermediata contribuisce a creare un effetto di sacralizzazione intorno al piatto (Ricci 1994). All'estrema naturalezza dell'incocciata (operazione di contatto immediato e reciproco ingrediente/cuoco), si contrappone l'estrema artificiosità della cottura.



Fig. 2 – La cottura del cuscus avviene nella *cuscusera*, sorta di scolapasta in terracotta, che viene posta su una pentola e coperta. Un cordolo di pasta, a unire pentola e *cuscusera*, evita la dispersione del vapore.

³ Si noti che il cordolo di pasta in questo caso non è un ingrediente, ma uno strumento con una precisa finalità pratica.



2.2 Dal cuscus al piatto finale

Dopo aver preparato il brodo (di pesce nella variante più tipicamente siciliana), si avvia il PN₃, “di chiusura finale del piatto”, anch’esso composto da più operazioni.

Abbivirata

Consiste nel bagnare il cuscus con il brodo. L’operazione di giunzione mira ancora una volta a trovare un punto di equilibrio, una giusta misura: il cuscus non deve essere né troppo secco, né troppo umido. Unire la semola con la zuppa equivale a un’operazione di “chiusura virtuale” del piatto (Greimas 1983, p. 176), che interrompe altre possibili giunzioni (se si incorpora una zuppa di pesce non si potrà più condire il cuscus con la carne o con i legumi). In altri termini le alternative paradigmatiche del piatto in questa fase vengono meno.

Riposo e copertura

Segue un'altra fase di riposo che corrisponde alla fissazione dello stato finale ed è finalizzata a un ulteriore insaporimento del piatto e sedimentazione dei sapori. Emerge qui tutta la antropomorfizzazione del cuscus di cui dicevamo: esso va coperto, a volte fino a formare una specie di capanna, e lasciato “riposare”. Il cuscus va insomma coccolato, assecondato, protetto.

Servizio

Ma la preparazione non finisce qui, il cuscus si inserisce infatti in quel filone di piatti, oggi tanto in voga, che vengono completati a tavola direttamente dal commensale. Egli potrà decidere se e quanto brodo aggiungere, con un ulteriore relazione tutta personale che mima quanto accaduto con l’incocciata. Ritorna un ri-aggiustamento, un ritrovamento di un equilibrio (tutto soggettivo) del giusto livello di umidità.

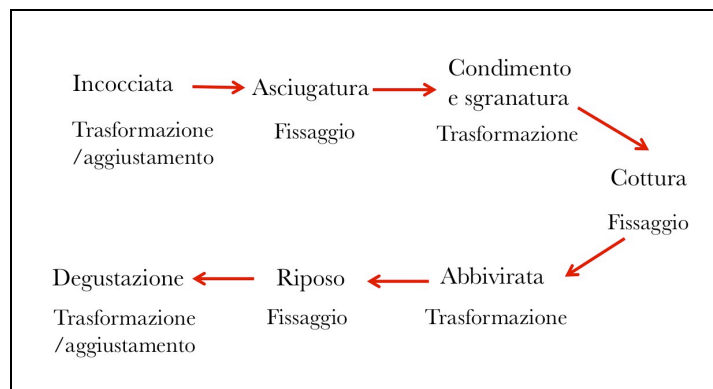
Così il cuscus non propone soltanto una personalizzazione della relazione piatto/cuoco, ma anche, a chiudere il cerchio, una personalizzazione della relazione piatto/degustatore. Quest’ultimo non è un semplice soggetto presupposto e passivo che si limita ad assaggiare e magari a esprimere il giudizio di gusto, ma si fa un ideale continuatore del lavoro del cuoco. La ricetta, anche dopo essere stata realizzata, non sarà cioè la stessa nei piatti dei diversi commensali.

2.3 Una ciclicità espansa

A voler sintetizzare ed astrarre ancora di più il processo di preparazione del cuscus, possiamo dire che la ricetta sembra costruirsi su un movimento ciclico a espansione progressiva. Vi ritroviamo la tipica struttura di un racconto, con la sistematica successione di stati e trasformazioni. Le trasformazioni sono operazioni che agiscono sulle materie, gli stati hanno a che fare con il fissaggio, con la sedimentazione e l’intensificazione progressiva dei sapori. A ogni passo però il processo si approfondisce, si arricchisce, aumenta in complessità. Il tutto, incorniciato da due fasi di aggiustamento soggettivo (da parte del cuoco in apertura con l’incocciata, del commensale in chiusura con la degustazione).

Critica in questo processo è la ricerca di un punto di equilibrio che ricorre più volte (incocciata, abbivirata, servizio) e coinvolge tanto il cuoco quanto il degustatore. Un po’ come il branzino di Bras analizzato da Floch (1995), il cuscus deve bilanciare umidità e secchezza, sintetizzando miticamente i due opposti al suo interno.

Riassumendo:



3. Il precotto

Il vero tratto identitario e tipizzante del cuscus è dunque la preparazione della semola. Essa rappresenta cioè il “motivo” della ricetta (Greimas, Courtés 1979), mentre i condimenti sono le varianti, alternative paradigmatiche del piatto. In questo senso la semola precotta è la mercificazione del motivo, una pre-ricetta già realizzata che fornisce all’utente finale un semilavorato di partenza.

Il cuscus precotto incarna in sé un paradosso: da un lato è perfetto perché i chicchi risultano tutti uguali tra loro (caratteristica fondamentale di una buona incocciaata), dall’altro, in quanto tale, è sinonimo di non artigianale. In altri termini, la perfetta uguaglianza dei chicchi è ciò a cui tende asintoticamente la preparazione manuale, ma è proprio l’imperfezione, alla resa dei conti, a essere positivamente valorizzata, perché costruisce un effetto di genuinità e diventa garanzia di “fatto in casa”.

La semola pronta elimina il lavoro più manuale, la gestualità così difficile da spiegare e replicare, il contatto diretto e immediato cuoco/ingrediente; essa consente una condensazione dei tempi di preparazione (il cuscus si prepara in “5 minuti” come sbandierano i pack), una riduzione degli spazi di lavoro (non sono necessari ampi ripiani su cui lasciar riposare e asciugare la semola) e degli attori in gioco (diventano superflui strumenti particolari e dedicati alla preparazione come la *mafaradda* e la *cuscusera*). Il precotto è spesso valorizzato – da produttori, utenti e blogger – in termini “critici”: è buono e allo stesso tempo rapido da preparare. E anche rispetto ad altri primi (pasta e riso) – posti spesso come alternative paradigmatiche al cuscus – consente di risparmiare nella preparazione acqua ed energia elettrica (in una valorizzazione etica sempre parecchio ben vista dai produttori).

D’altro canto, googlando la parola “cuscus” si trovano per lo più ricette a base di precotto:

“Il cous cous di pesce alla trapanese di Sale&Pepe è un piatto unico pieno di storia e tradizione siciliana, non è difficile da realizzare ma, non è veloce! Tuttavia, usando il cous cous precotto, si riducono notevolmente i tempi di preparazione. Il risultato è davvero soddisfacente [...]”⁴

Ne deriva che online a prendere il sopravvento è il PN₂ (la preparazione della zuppa o, più in generale, del condimento), mentre la preparazione del cuscus è data per scontata e delegata sul produttore (“Preparate il cous cous come indicato sulla confezione”⁵) o descritta molto brevemente.

⁴ <https://www.salepepe.it/ricette/primi/i-cereali/cous-cous-di-pesce-alla-trapanese/>

⁵ <https://www.dissapore.com/ricette/sicilia-cous-cous-alla-trapanese/>

Il cuscus precotto, come si legge in molti siti delle aziende produttrici a sottolineare un legame con la tradizionale preparazione del piatto, non fa che ripercorrere, con l'ausilio di grandi macchine che sostituiscono il lavoro manuale, le fasi di lavorazione che abbiamo visto: la semola viene incocciata, sgranata, cotta a vapore e infine, a bloccare lo stato, essiccata⁶. Ricorsivamente, queste fasi devono poi essere riprodotte – grossolanamente – a casa dall'utente finale, che ha così un surrogato di quell'intervento personale sulla materia tipico della preparazione originale:

“versare sul cous cous acqua calda salata o brodo bollente. 80 ml di acqua ogni 70 gr. Di cous cous.

Aggiungere un cucchiaino di olio.

Lasciare riposare per 5', coprendo con una pellicola trasparente.

Sgranare con una forchetta.

Unire al condimento preferito.”⁷

Questa seconda lavorazione avviene in una dimensione accelerata e per lo più mediata da strumenti: il cuscus infatti si bagna con acqua calda (tutto in una volta, senza quella progressione e quella gestualità richiesta dalla semola), poi si lascia riposare (ma per una manciata di minuti e non per ore), e infine si sgrana (ma velocemente e con una forchetta). Da un lato abbiamo dunque una ricetta in cui ritorna il classico regime di programmazione, e in cui a essere valorizzati sono la semplicità della pratica e la bontà del risultato; dall'altro, con la semola, una ricetta basata sul regime esteso, fatta di una serie di operazioni lunghe, complesse e dal risultato incerto, ma che, proprio per questo, presuppongono e costruiscono come enunciario un cuoco con la “C” maiuscola, un soggetto già esperto e pronto a cimentarsi con una preparazione non alla portata di tutti.

Tanto i produttori, quanto i ricettari online si sentono in dovere di giustificare l'uso del precotto, cercano in tutti i modi di sottolineare una linea di continuità con il piatto originario, in una sorta di *excusatio non petita* che li rende enunciatori in un certo senso deboli:

“Il processo di produzione del couscous ripercorre le fasi tradizionali della preparazione di questo prodotto, ispirandosi a come, in origine, le donne Maghrebine lo facevano in casa. Infatti non è altro che una miscela di semola e acqua che viene poi cotta a vapore ed infine essiccata con aria calda” (pack couscous Alce Nero)

“Il *trait d'union* che unisce tutte queste variazioni locali è appunto il couscous, i famosi granelli di semola che tradizionalmente vengono preparati in casa, poi cotti a vapore in una speciale casseruola chiamata *cuscussiera*. Noi di GialloZafferano vi proponiamo una versione “veloce” ma, come da tradizione, lo abbiamo servito con uno stufato di carne d'agnello e verdure”⁸

Anche in alcuni ricettari cartacei è esplicitata l'opposizione tra il precotto e la semola:

“Non nascondo che fare il cuscus è complicato. Occorre l'attrezzatura, imparare a farlo e una buona mezza giornata di tempo. Tutto depone per il precotto, ma io vi invito lo stesso a farlo. Almeno una volta, per fare un confronto. Se vi convertirete, anche per voi il cous cous diventerà un piatto rigorosamente caldo, da fare nei giorni di festa, quando c'è tempo sufficiente da dedicare alla cucina. Magari da alternare a un altro piatto, il cous cous precotto, veloce e da servire anche freddo in insalata con le verdure” (Ragusa 2016, p. 26).

⁶ Cfr. www.biacouscous.it.

⁷ <https://www.barilla.com/it-it/prodotti/farine-e-cereali/cous-cous>

⁸ <https://ricette.giallozafferano.it/Couscous-alla-marocchina.html>

Si vengono insomma a creare una serie di opposizioni ricorrenti nella gastrosfera:

SEMOLA		PRECOTTO
Festivo	<i>vs</i>	Feriale
Caldo	<i>vs</i>	Freddo
Tradizione	<i>vs</i>	Modernità
Valorizzazione ludico/utopica (piacere di cucinare interpretando un piatto della tradizione)	<i>vs</i>	Valorizzazione pratico/critica (conciliare gusto ed esigenze della vita quotidiana)
Cuoco esperto	<i>vs</i>	Cuoco praticone
Degustatore <i>gourmand</i>	<i>vs</i>	Falso esperto

E si vengono necessariamente a creare due tipi di cuoco, che potremmo definire l'esperto e il praticone, nettamente schierati in fazioni opposte:

“Domenica scorsa mia moglie ha fatto il cous cous facendomi leccare i baffi, facendolo alla vecchia maniera come gli hanno imparato sua madre e le sue zie!! Secondo me una massaia trapanese che fa il cous cous con quello che si trova ai supermercati si dovrebbe vergognare! Rovinare una ricetta che si fa da secoli.”

“Non c'è cosa più bella per una siciliana leggere un post sul cous cous ‘vero’”⁹

“MA quale cuscus precotto!!!! Il cuscus alla trapanese va fatto con la semola che va montata NCUCCIATA nella MAFARADDA!!!!”

“[...] sono stato invitato da una trapanese che si professava gran cuoca ad assaggiare il suo cuscus, sono rimasto sconvolto nel vedere che usava normalissimo cus cus precotto, le ho ingenuamente chiesto perché non partiva dalla semola e molto praticamente lei mi ha risposto: troppo tempo.

Il cus cus che mi ha servito l'ho mangiato per dovere di ospitalità, quello che mi ha dato da portare a casa è piaciuto moltissimo al Labrador del mio amico Andrea.

Da allora non ho più fatto il cuscus in casa. Pace.”¹⁰

“Gli esperti sono disposti a dire qualsiasi cosa, mossi dall'odio nei confronti del povero diavolo che acquista il cous cous precotto e mentre sgranano, incocciano, lavorano con le mani la semola, i loro occhi indemoniati pensano solo alla confezione del supermercato scritta in rosso e giallo, con la moschea o il paesaggio esotico sullo sfondo”¹¹

“Nella mia famiglia Favignanese trasferitasi a Roma, ‘u cuscusu’ è sempre stato il piatto TOP. [...] La domenica poi ci si riuniva a casa di qualcuno ed in cucina c'era un apposito TEAM composto da mia madre, le mie zie e mia nonna che preparava il cuscusu, RIGOROSAMENTE UTILIZZANDO LA RICETTA TRADIZIONALE [...] Purtroppo tutto passa, i nostri genitori sono passati a miglior vita, portando con loro la sapienza e la maestria. [...] E allora come si fa? Ci si accontenta e ben venga la ricetta abbreviata con il cous cous precotto bagnato con il brodo della zuppa di pesce. Non è il trapanese doc, ma come si dice? Chi si accontenta gode”¹²

“Okay, i puristi potrebbero accusarvi di blasfemia, non senza qualche ragione visto che il risultato finale è sostanzialmente diverso, ma se siete persone pratiche sappiate che otterrete un piatto niente male.”¹³

Troviamo da un lato gli utopici puristi sempre pronti a criticare il precotto, dall'altro i pragmatici sbrigativi, rilanciati dai produttori, orgogliosi di ostentare con ironia la loro furbizia che li fa andare veloci senza per questo rinunciare al sapore. I primi costruiscono la loro identità prevalentemente sul

⁹ <https://www.dissapore.com/grande-notizia/ricetta-cous-cous-verdure/>

¹⁰ <https://www.dissapore.com/grande-notizia/ricetta-cous-cous-verdure/>

¹¹ <https://www.dissapore.com/grande-notizia/ricetta-cous-cous-verdure/>

¹² <http://www.ricettedisicilia.net/primi/cuscus-o-cous-cous-di-pesce-alla-trapanese/>

¹³ <https://www.dissapore.com/ricette/sicilia-cous-cous-alla-trapanese/>

piano patemico, basandosi sulla nostalgia, sul richiamo a un sapore unico, che rimanda inevitabilmente al focolare di un tempo perduto e al legame delle tradizioni familiari e delle origini territoriali; i secondi si basano sul regime pragmatico, sono soggetti attivi, cittadini del mondo che sanno accettare un buon compromesso e che non cedono alle trite e stereotipe retoriche alimentari.

Il gioco di accuse e controaccuse non si muove soltanto tra i “veri” cuochi (che usano la semola) e gli “impostori” (che usano il precotto), ma anche tra i “veri” gorumand (in grado di riconoscere il precotto) e i falsi esperti (che invece anche al ristorante non sono in grado di individuare la fregatura di un precotto spacciato per originale):

“Ciao a tutti anch’io sono Siciliano, vivo fuori per lavoro e viaggio spesso tra l’estero e l’Italia

Ed è evidente che viaggiare con cous cous surgelato ecc. mi é impossibile, uso molto il precotto e mi viene da dio, ovviamente quando voglio l’originale vado a Trapani, che nella maggior parte dei ristoranti usano quello precotto... Non tutti abbiamo una massaia in casa che ci aspetta con il cous cous alla porta”¹⁴

È ovviamente tutto un gioco retorico, fatto di menzogne e segreti, di originali e falsi, di piatti veri e alterazioni di second’ordine che non hanno tanto a che fare con la materialità del piatto, quanto piuttosto col racconto che se ne fa.

4. La terza via

Tra questi due opposti schieramenti, sembra però esserci una terza via: è quella della preparazione della semola con il Bimby, di cui si trova facilmente la ricetta online:

“Rullino i tamburi e squillino le trombeeeeeee!!!!!! [...]

Alcuni anni fa, una mia amica, venditrice Bimby, mi insegnò ad incocciare e cuocere il cous cous, a vapore, nel Bimby.....!!!!!! Per me è stato meglio di una vincita al Super Enalotto!!!

Noi adoriamo il cous cous e, francamente, quello precotto, di qualsiasi marca, è dignitoso ma non paragonabile alla semola incocciata.

[...] Il profumo che si spande per casa mentre si cucina a vapore nel Varoma, è quanto di più bello e gratificante si possa immaginare.

Inoltre, siccome il procedimento è un po’ lungo, incoccio 1 Kg di semola, la cuocio e poi, a porzioni dentro dei sacchetti da frigo, lo congelo in modo da averlo pronto in qualsiasi momento [...]

È il Bimby il vero eroe del racconto, soggetto operatore in grado di far coronare un sogno. L’esultanza della cuoca deriva proprio dalla trovata di un piatto in grado di sussumere i pro di entrambe le preparazioni (la bontà derivante dall’aver la semola come ingrediente di partenza e la velocità ottenibile con il precotto).

Non ci dilungheremo sui singoli passi della ricetta, ma solo su alcuni passaggi particolarmente salienti. L’incocciata avviene nel Bimby con l’ausilio della farfalla, inserendo a poco a poco la semola e versando a filo l’acqua: c’è così una programmazione (definizione di tempi, strumenti e modalità di preparazione), ma anche un margine di variabilità individuale, un abbandono del categoriale (tipico della lavorazione del precotto) e un ritorno al regime del continuo. La sgranatura viene invece compiuta dall’esecutore con le forchette: viene dunque a mancare quella dimensione estetica, di contatto diretto cuoco/ingrediente che era così caratterizzante dell’incocciata a mano.

Come sempre, quella che propone il Bimby è una condensazione (Mangano 2014): tutto si fa in questo unico ma versatile luogo utopico in grado di sussumere *mafaradda* e *cuscusera*, incocciata e cottura. Il risultato è un buon compromesso che promette un piatto rigorosamente fatto in casa, ma dal risultato certo e uniforme, un piatto insomma di “industrializzazione artigianale”.

¹⁴ <http://www.ricettedisicilia.net/primi/cuscus-o-cous-cous-di-pesce-alla-trapanese/>

5. Conclusione

In sede conclusiva, può essere interessante sottolineare alcune strategie attraverso cui il cuscus si inserisce nella gastrosfera siciliana, dunque alcune strategie enunciative adottate da ricettari, blogger e frequentatori della rete volte a determinare l'effetto di senso di tipicità e tradizionalità del piatto.

Vi è in primo luogo l'idea di *inspiegabilità della ricetta*: il cuscus è, come abbiamo visto, abbastanza complesso da realizzare e la sua ricetta diviene possibile, tramandabile e riproducibile solo per contatto diretto. Da qui l'esigenza di rimarcare un qualche radicamento nel territorio, che si faccia garanzia di competenza acquisita e dunque autorizzi in un certo senso a trasmettere insegnamenti appresi da un autoctono. Il ricettario Slow Food (Maiorca 2015) riporta ad esempio la ricetta di un ristorante trapanese: Slow Food, in qualità di soggetto competente in materia di gastronomia, cede la parola ad altri soggetti competenti locali da esso stesso certificati, in una catena di deleghe che non fa che rimarcare appunto la prossimità geografica. In termini diversi, ma con lo stesso obiettivo si muove Martino Ragusa (2016):

“Sono cresciuto a Trapani, nell'antico quartiere di San Pietro, abitato da marinai e pescatori, e ho il ricordo personale delle lezioni di cous cous che amici 'tunisini', in realtà trapanesi emigrati in Tunisia, impartivano a mia madre e, indirettamente, a me” (p. 26)

Non solo si rimarcano le origini trapanesi, ma per di più radicate nel quartiere dei pescatori – sorta di ambiente inglobante al quadrato che permea per osmosi la competenza del soggetto. L'accesso diretto al saper fare pratico non fa che legittimare tutte le spiegazioni successive, a loro volta avallate da altri attori della tradizione, di cui l'autore è l'esito finale (ci sono i tunisini – che rimangono presupposti –, gli stranieri intimi – ovvero i trapanesi emigrati in Tunisia –, l'onnipresente mamma e infine l'autore). In secondo luogo, è ricorrente l'*esplicitazione di un metalinguaggio “cuscusesco”*. Leggendo i ricettari familiarizziamo con termini come “mafaradda”, “incucciare”, “cuscusera”. Le ricette non si limitano a descrivere i passi da seguire, ma anche i termini, i presupposti strumentali e i sintagmi gestuali corretti per la realizzazione: elementi così peculiari, proprio perché “tipici”, che necessitano di un approfondimento. Come sempre, la costruzione di un gergo tecnico, messo a disposizione dei lettori, costruisce una “comunità di esperti”, accomunata proprio dal comprendere questo linguaggio così specifico. E anche se per gli attori non umani alcuni ricettari forniscono le alternative paradigmatiche a portata di tutti (la *mafaradda* è sostituibile con una ciotola, la *cuscusera* con uno scolapasta), resta marcata nei racconti un'interoggettività molto specifica che contribuisce alla costruzione dell'effetto di peculiarità e tradizionalità del piatto.

Infine, emerge da blog, siti e ricettari tutto un insieme di questioni che ha a che vedere con le *politiche identitarie*. Come nei più classici meccanismi di costruzione dell'identità (Ricoeur 1990), la creazione di un “nemico” – il precotto –, correlato a una serie di valori posti come negativi (la modernità, la velocità, l'industrializzazione, la replicabilità in qualsiasi luogo), non fa che far emergere l'“eroe” – la semola –, come legata invece a valori posti come positivi (la tradizione, la lentezza, l'artigianalità e l'unicità radicata nel territorio). Cuscus e sicilianità finiscono per essere legati a doppio filo: come se solo il cuscus “autentico” – nel senso di costruito come autentico dai testi che ne parlano – fosse veramente siciliano e come se, *mutatis mutandis*, il siciliano “autentico” fosse quello che prepara e degusta soltanto cuscus fatto a partire dalla semola. Una situazione che ha portato alla nascita di un vero e proprio “codice etico per il vero Cùscus trapanese”, promosso da un'associazione locale e sottoscritto da chef e ristoratori a “tutela dei turisti e dei clienti”:

“Troppe variabili stanno ormai concorrendo alla perdita di questo piatto tradizionale: l'uso del cuscus precotto, i ristoratori che lo cucinano con l'ausilio di forni a vapore e non con la tradizionale cuscusera. Chi vuole usare la semola precotta è libero di farlo, l'importante è che si sappia che non è la stessa cosa e soprattutto che la ricetta trapanese non ne prevede l'uso.”



Il cuscus diventa insomma un piatto a forte valenza politica, intorno al quale si scontrano assiologie e si mettono in ballo questioni etiche, e intorno al quale, soprattutto, si vengono a definire diversi modi di intendere la sicilianità.

pubblicato in rete il 24 ottobre 2019

Bibliografia

- Allotta, A., 2003, *La cucina siciliana in 1000 ricette*, Roma, Newton Compton.
- Coria, G., 1987, *Profumi di Sicilia*, Catania, Cavallotto.
- Floch, J.M., 1995, *Identités visuelles*, Paris, PUF; trad. it. *Identità visive*, Milano, Franco Angeli 1997.
- Greimas, A.J., 1983, “La soupe au pistou ou la programmation d’un objet de valeur.”, in *Du Sens II*, Paris, Seuil; trad. it. 2012, “La zuppa al pesto, o la costruzione dell’oggetto di valore”, in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, *La cucina del senso*, Milano, Mimesis.
- Greimas, A.J., Courtés, J., 1979, *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, vol. I, Paris, Hachette; trad. it. a cura di P. Fabbri, *Semiotica. Dizionario ragionato della teoria del linguaggio*, Milano, Bruno Mondadori 2007.
- Landowski, E., 1989, *La société réfléchi*, Paris, Seuil; trad. it. *La società riflessa*, Roma, Meltemi 1998.
- Landowski, E., 2005, *Les interactions risquées*, Limoges, Pulim; trad.it. *Rischiare nelle interazioni*, Milano, Franco Angeli 2010.
- Liberto, M., 2019, *Couscous. Koiné culturale dei popoli*, Palermo, Kalos.
- Maiorca, B., a cura, 2015, *Ricette di Sicilia*, Bra, Slow Food Editore.
- Mangano, D., 2014, *Che cos’è il food design*, Roma, Carocci.
- Piccitto, G., Tropea, G., 1990, *Vocabolario siciliano*, Palermo, Edikronos.
- Pomar, A., 1992, *L’isola dei sapori*, Palermo, Good.
- Ragusa, M., 2016, *Cucina Siciliana di Popolo e Signori*, Ribera, Momenti.
- Ricci, P., 1994, “L’eccedenza del significante e la confusione tra parole e bocconi”, in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, *La cucina del senso*, Milano, Mimesis.
- Salerno, P., 2013, *Cùscusu*, Trapani, Trapani Welcome.
- Ricœur, P., 1990, *Soi-même comme un autre*, Paris, Seuil; trad. it. *Sé come un altro*, Milano, Jaca Book 1993.